MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL
GRUPO DE CONTRATACIÓN

Fecha:	Bogotá D.C., 24 de abril de 2023		
Hora de inicio:	17:30 horas	**Hora finalización**	18:00 horas
Lugar:	Sala de juntas de la Subdirección de Educación Policial		

ACTA No. 00020 SUEPO – VILOF – 2.25

QUE TRATA DE LA VERIFICACIÓN DE LOS DOCUMENTOS SUBSANABLES DENTRO DEL PROCESO PN DIEPO CD 003 2023 CUYO OBJETO ES EL "ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL UBICADO AL LADO DEL BOHÍO DEL CARABINERO, CON UN ESPACIO DE 23.94 METROS CUADRADOS, PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA, FRUTERÍA, HELADERÍA Y/O SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL PROFESIONAL, ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICÍA DE LA ESCUELA DE CARABINEROS EDUARDO CUEVAS GARCÍA" Y RECOMENDACIÓN DE ADJUDICACIÓN A LA EMPRESA GASTRONOMÍA CAPITAL SAS.

ORDEN DEL DÍA

1. Verificación de asistentes
2. Lectura del acta anterior(No aplica)
3. Verificación de los compromisos(No aplica)
4. Temas a tratar
5. Compromisos

DESARROLLO:

1. Verificación de asistentes.

En Bogotá, D.C., a las **17:30** horas del 24/04/2023, se reunieron en la Oficina de la Subdirección de Educación Policial, el señor coronel **EDGAR VEGA GÓMEZ** Subdirector de Educación Policial (E), el señor mayor **CESAR AUGUSTO PARDO GARCÍA** Vicerrector Logístico y Financiero(E), el señor mayor **ANDRÉS MAURICIO SUÁREZ POLANCO** Jefe Grupo de Asuntos Jurídicos, el señor capitán **CARLOS ALBERTO BOLAÑOS ROMERO** Jefe Grupo de Contratación y el señor intendente **JHON URQUIJO OVIEDO** Jefe Grupo Financiero (E), con el fin de que los Comités Evaluadores presenten ante el Comité de Adquisiciones, la verificación de los documentos subsanables de carácter técnico, jurídico, dentro del proceso **PN DIEPO CD 003 2023** cuyo objeto es el **"ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL UBICADO AL LADO DEL BOHÍO DEL CARABINERO, CON UN ESPACIO DE 23.94 METROS CUADRADOS, PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA, FRUTERÍA, HELADERÍA Y/O SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL PROFESIONAL, ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICÍA DE LA ESCUELA DE CARABINEROS EDUARDO CUEVAS GARCÍA".**

2. Lectura del acta anterior

Se da lectura al acta No. 00019 **SUEPO – VILOF – 2.25** del 21/04/2023 **"QUE TRATÓ DE LA VERIFICACIÓN DEL INFORME DE EVALUACIÓN DENTRO DEL PROCESO PN DIEPO CD 003 2023 CUYO OBJETO ES EL "ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL UBICADO AL LADO DEL BOHÍO DEL CARABINERO, CON UN ESPACIO DE 23.94 METROS CUADRADOS, PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA, FRUTERÍA, HELADERÍA Y/O SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL PROFESIONAL, ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICÍA DE LA ESCUELA DE CARABINEROS EDUARDO CUEVAS GARCÍA".**

3. Verificación de los compromisos

ACTA No. 00020 SUNAE – VIAFI – 2.25 QUE TRATA DE LA VERIFICACIÓN DE LOS DOCUMENTOS SUBSANABLES DENTRO DEL PROCESO PN DIEPO CD 003 2023 CUYO OBJETO ES EL "ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL UBICADO AL LADO DEL BOHÍO DEL CARABINERO, CON UN ESPACIO DE 23.94 METROS CUADRADOS, PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA, FRUTERÍA, HELADERÍA Y/O SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL PROFESIONAL, ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICÍA DE LA ESCUELA DE CARABINEROS EDUARDO CUEVAS GARCÍA" Y RECOMENDACIÓN DE ADJUDICACIÓN A LA EMPRESA GASTRONOMÍA CAPITAL SAS.

Se verifican los compromisos adquiridos mediante acta No. 00019 SUEPO – VILOF – 2.25 del 21/04/2023, los cuales se cumplieron a cabalidad por parte del funcionario responsable.

4. Temas a tratar.

Revisión y presentación a las verificación de documentos subsanables presentadas por cada comité, así:

EVALUACIÓN TÉCNICA

Mediante comunicaciones oficiales No. GS-2023–002693-ESECU del 24/04/2023, intendente jefe JUAN CARLOS RICO MEDINA da a conocer los resultados de la evaluación técnica, así:

OFERENTE	SGSST	AMBIENTAL	ASPECTO TECNICO	RESULTADO VERIFICACION TECNICA
GASTRONOMÍA CAPITAL SAS	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE

- El informe de evaluación técnica se anexa a la presente acta.

EVALUACIÓN ECONÓMICA

Mediante comunicación oficial No. GS-2023-001573-DIEPO del 20/04/2023 el comité económico integrado por la señora subintendente DIANA CAROLINA SEPULVEDA HENAO, da a conocer los resultados de la evaluación económica, así:

OFERENTE	EVALUACIÓN ECONÓMICA
GASTRONOMÍA CAPITAL SAS	CUMPLE

- El informe de evaluación economica se anexa a la presente acta.

EVALUACIÓN JURÍDICA

Mediante comunicación oficial No. GS-2023-002689-ESECU del 24/04/2023 el comité jurídico integrado por el señor teniente BAYRON ANDRES FORERO CARDONA, da a conocer los resultados de la evaluación jurídica, así:

OFERENTE	EVALUACIÓN JURÍDICA
GASTRONOMÍA CAPITAL SAS	CUMPLE

- El informe de evaluación jurídica se anexa a la presente acta.

En atencion a la verificación de las evaluaciones técnica, económica y jurídica, el resultado es el siguiente:

RESUMEN EVALUACIONES:

OFERENTE	EVALUACION TÉCNICA	EVALUACIÓN ECONÓMICA	EVALUACION JURÍDICA
GASTRONOMÍA CAPITAL SAS	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE

RECOMENDACIÓN:

El Comité de Adquisiciones recomienda la publicación del resultado de la verificación de documentos subsanables de carácter técnica y jurídica presentados por el comité evaluador del proceso PN DIEPO CD 003 2023 cuyo objeto es el **"ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL UBICADO AL LADO DEL BOHÍO DEL CARABINERO, CON UN ESPACIO DE 23.94 METROS CUADRADOS, PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA, FRUTERÍA, HELADERÍA Y/O SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL PROFESIONAL, ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICÍA DE LA ESCUELA DE CARABINEROS EDUARDO CUEVAS GARCÍA"**, de la misma manera, recomienda la adjudicación del proceso a la empresa GASTRONOMÍA CAPITAL SAS, identificada con NIT. 900.939.572-7, toda vez que cumplió con los requisitos de carácter técnico, económico y jurídico solicitados en el presente procerso.

5. COMPROMISOS

COMPROMISO	RESPONSABLE	FECHA DE CUMPLIMIENTO
Publicar informe de evaluación en el SECOP II	IT. VLADIMIR LÓPEZ ALMEYDA	24/04/2023

CONVOCATORIA (No aplica)

IT. VLADIMIR LÓPEZ ALMEYDA
Analista de Contratos DIEPO

CR. EDGAR VEGA GÓMEZ
Subdirector de Educación Policial (E)

Anexo: uno (listado en 01 folio)

Elaborado por: IT. Vladimir López Almeyda
Revisado por: CT. Carlos Alberto Bolaños Romero
Fecha de elaboración: 24/04/2023
Ubicación: \\srvfilespanal3\DINAE\VIAFI\CONTRATOS\2023\003/ESECU

Transversal 33 47 A - 35 Sur Barrio Fátima
Teléfono 5159172
dinae.ofcon-seg@policia.gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PÚBLICA VISIBLE

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL
GRUPO DE CONTRATACIÓN

Fecha:	Bogotá D.C., 24 de abril de 2023		
Hora de inicio:	17:30 horas	**Hora finalización**	18:00 horas
Lugar:	Sala de Juntas de la Subdirección de Educación Policial		

ACTA No. 00020 DIEPO – VILOF – 2.25

QUE TRATA DE LA VERIFICACIÓN DE LOS DOCUMENTOS SUBSANABLES DENTRO DEL PROCESO PN DIEPO CD 003 2023 CUYO OBJETO ES EL "ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL UBICADO AL LADO DEL BOHÍO DEL CARABINERO, CON UN ESPACIO DE 23.94 METROS CUADRADOS, PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA, FRUTERÍA, HELADERÍA Y/O SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL PROFESIONAL, ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICÍA DE LA ESCUELA DE CARABINEROS EDUARDO CUEVAS GARCÍA" Y RECOMENDACIÓN DE ADJUDICACIÓN A LA EMPRESA GASTRONOMÍA CAPITAL SAS.

ASISTENTES

GR.	NOMBRES Y APELLIDOS	UNIDAD O DEPENDENCIA	CORREO ELECTRÓNICO	CEDULA DE CIUDADANÍA	TELÉFONO	FIRMA
SI.	Christian Argüelles	ASJUD	christian.argüelles3270@	1024978818	3125802019	
Ct.	Carlos A. Bolaños R.	Gruco	carlos.bolaños1017@	1129526365	3007398915	
It.	John Urquijo O.	GRUFI	John.Urquijo0422@	1.110.446.195	3001777873	

Transversal 33 47A - 35 Sur Barrio Fátima
Teléfono 5159172
dinae.ofcon@policia.gov.co
www.policia.gov.co

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
SUBDIRECCION ESCUELA DE CARABINEROS
EDUARDO CUEVAS GARCIA
COMANDO DE AGRUPACION ESECU

CEA.3.0-07
15-ECD-003

SUDIE-COAGR - 29.57

Villavicencio, 24 de abril de 2023

Señora teniente coronel
YANNETT TRIANA GOMEZ
Vicerrectora Logística y Financiera DIEPO
Transversal 33 47A 35 sur
Bogotá D.C.

Asunto: Informe de evaluación novedades subsanadas de requisitos técnicos habilitantes del proceso de contratación PN DIEPO CD 003 2023.

En atención a la resolución No. 0216 "Por la cual se designan los integrantes del comité evaluador para dos (02) procesos de contratación de la Dirección de Educación Policial de la Policía Nacional vigencia 2023" de fecha 10/04/2023 del proceso PN DIEPO CD 003 2023, respetuosamente me permito informar a mi Coronel, el resultado de la verificación de novedades subsanadas de los requisitos técnicos habilitantes de la oferta presentada dentro del proceso de contratación PN DIEPO CD 003 2023, cuyo objeto es el "ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL UBICADO AL LADO DEL BOHÍO DEL CARABINERO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA, FRUTERÍA, HELADERÍA Y/O SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL PROFESIONAL, ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICÍA DE LA ESCUELA DE CARABINEROS EDUARDO CUEVAS GARCÍA", por un valor estimado de **SIETE MILLONES NOVECIENTOS OCHENTA Y SEIS MIL TRECIENTOS OCHENTA Y CUATRO PESOS M/CTE ($7.986.384,00)**, así:

Que al proceso se presentó el siguiente oferente:

ENTIDAD	NIT
GASTRONOMIA CAPITAL S.A.S.	900.939.572-7

1. GASTRONOMIA CAPITAL S.A.S.

EVALUACIÓN TÉCNICA

<table>
<tr><th>ÍTEM</th><th>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS</th><th>CUMPLE</th><th>NO CUMPLE</th></tr>
<tr><td>1</td><td>HORARIO: LUNES A VIERNES: El servicio debe iniciar a partir de las 07:00 horas en horario extendido hasta las 18:00 horas. Este se podrá extender en el horario de la noche hasta las 20:00 horas previa coordinación con el supervisor del contrato.

SÁBADOS, DOMINGOS Y DÍAS FESTIVOS: El servicio debe iniciar a partir de las 7:30 horas, en horario extendido hasta las 18:00 horas.

Teniendo en cuenta que se exige un horario de funcionamiento extendido, el cual supera las horas de trabajo de ley establecidas por la normatividad vigente, se debe tener en cuenta lo establecido en la normatividad legal vigente en materia laboral y jornadas de trabajo, de tal manera que el futuro contratista deberá propender por el cumplimiento de las disposiciones legales en la materia.

Igualmente, en días especiales, como son alistamientos, se deberá coordinar con el supervisor del contrato, el horario de atención a usuarios para el personal que queda laborando en las instalaciones de la Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas. Así mismo, el oferente se compromete a atender y a tener la disponibilidad en las instalaciones para los servicios especiales o eventos si se llegaren a necesitar (celebración de reuniones de trabajo y otros).

Nota: El horario para los días domingos y festivos será flexible, la prestación del servicio podrá coordinarse con anterioridad con el supervisor del contrato.</td><td>SI
Mediante presentación de la propuesta se compromete</td><td></td></tr>
<tr><td>2</td><td>EXPERIENCIA PROPONENTE: Con el fin de garantizar la calidad del servicio y evitar incumplimientos en la ejecución del futuro contrato, se requiere acreditar experiencia en el arrendamiento de bienes inmuebles para la prestación del servicio de cafetería y frutería y/o el suministro de alimentación, tal acreditación será avalada con la presentación por parte del oferente, de los documentos que acrediten la realización de contratos celebrados y ejecutados cuya suma sea mayor o igual al cien por ciento (100%) del valor total del canon de arrendamiento establecido para el presente proceso, con empresas públicas o privadas, nacionales o extranjeras para lo cual el oferente deberá presentar certificaciones y/o actas de liquidación de contratos. Las certificaciones deben contener como mínimo la siguiente información:
• Nombre, dirección y/o teléfono del contratante
• Nombre, dirección y/o teléfono del contratista
• Objeto del contrato certificado.
• Número de contrato.
• Porcentaje de participación (para el caso de consorcios y uniones temporales).
• Valor del contrato. Cuando la certificación no refiera el valor en SMMLV, se hará la respectiva conversión de acuerdo al valor histórico del SMMLV, tomando como valor contratado el inicial.</td><td>SI

CERTIFICACIONES</td><td></td></tr>
<tr><td>3</td><td>SERVICIOS PÚBLICOS: El oferente se compromete a cancelar los servicios públicos de acueducto, alcantarillado, energía, gas, y el servicio de recolección de basuras, de acuerdo al consumo registrado por los medidores instalados para tal fin. Así mismo, en caso de que contrate otro tipo de servicio, deberá ser bajo su responsabilidad y pagar de manera oportuna dichos compromisos</td><td>SI
Mediante presentación de la propuesta se compromete</td><td></td></tr>
<tr><td>4</td><td>EXPERIENCIA DEL PERSONAL: Teniendo en cuenta que el arrendamiento del espacio físico ubicado en las instalaciones de la Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García, es para la prestación del servicio de cafetería, frutería, heladería y/o servicio de alimentación, es necesario que el proponente cuente como mínimo con el siguiente personal:

<table>
<tr><th>CANTIDAD</th><th>CARGO A DESEMPEÑAR</th><th>EXPERIENCIA ESPECIFICA</th><th>% DEDICACION EJECUCIÓN TOTAL DEL CONTRATO</th></tr>
<tr><td>2</td><td>Atención al cliente</td><td>Experiencia especifica en atención al cliente, mínima un (01) año.</td><td>100%</td></tr>
</table>
Para acreditar la experiencia de los trabajadores, el contratista deberá hacerle entrega al supervisor del contrato, dentro de los 03 días hábiles siguientes a la firma del contrato, la siguiente documentación del personal:

• Hoja de vida debidamente firmada
• Contrato de trabajo.
• Certificaciones de la experiencia especifica</td><td>SI

ANEXA

CERTIFICADO</td><td></td></tr>
</table>

	En el evento que se cambie el personal ofrecido, el nuevo personal deberá cumplir con la experiencia requerida, el cual deberá contar con la viabilidad del supervisor del contrato y la autorización del Ordenador del Gasto, una vez autorizado el cambio de personal, el supervisor del futuro contrato deberá solicitar el estudio de seguridad a la Seccional de Inteligencia de la Policía Metropolitana de Villavicencio. **NOTA:** El oferente garantizará la prestación del servicio con el personal requerido. No obstante, si es necesario más personal, el contratista deberá contratar más trabajadores para prestar el debido servicio.		
5	CAPACIDAD OPERATIVA: El oferente deberá presentar certificación firmada por el representante legal, en la que indique que cuenta con un capital de trabajo suficiente para poder suministrar los productos al personal de Estudiantes en proceso de formación, Auxiliares de Policía adscritos a la seguridad y al personal de plana mayor de este centro docente, adicionalmente contar con toda la logística precisa para garantizar la prestación del servicio de restaurante, cafetería y frutería; así mismo, es necesario que el oferente presente certificación suscrita por el representante legal, donde garantice que cuenta con la logística necesaria (equipos, mobiliario y enseres, insumos y personal), para la ejecución del objeto contractual. • Un (1) televisor de mínimo 42" con servicio de televisión por cable a cargo del arrendatario • Una (1) licuadora. • Un (1) horno microondas. • Dos (2) sándwiches. • Una (1) máquina de jugos. • Dos (2) Vitrinas con calefacción • Un (1) congelador • Un (1) Enfriador tipo vitrina Nota: En caso de ser requerida mayor capacidad operativa para la prestación del servicio, el oferente garantizará la logística necesaria para la ejecución del objeto contractual.	SI ANEXA CERTIFICADO	
	CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONES DE CALIFICACIÓN		
6	**MEDIO DE PAGO ALTERNATIVO:** El oferente deberá garantizar que, durante la ejecución del contrato, dispondrá de la habilitación de canales digitales como métodos de pago alternativos, para lo cual, junto con la propuesta, deberá entregar certificación, en la que indique expresamente que dispondrá de canales digitales y métodos de pago alternativos con cualquier forma de pago que no sea dinero en efectivo (Nequi, Daviplata u otro, disponibles en mercado).	SI ANEXA CERTIFICADO	
7	**CALIDAD Y CAMBIO DE LOS PRODUCTOS:** El oferente deberá presentar una certificación firmada por el representante legal en la cual garantice que durante la ejecución del futuro contrato, los productos que se encuentren a la venta dentro del espacio físico de la cafetería objeto del presente estudio previo, serán de excelente calidad, si es necesario, realizará el cambio de manera inmediata del producto, ya sea por que resulten defectuosos, vencidos u otros factores que alteren sus condiciones físicas normales; esto, sin que se genere un valor adicional al consumidor.	SI ANEXA CERTIFICADO	
8	**VERIFICACIÓN DEL RUIA:** El oferente no deberá estar reportado en el Registro Único de Infractores Ambientales RUIA. LA POLICÍA NACIONAL – DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL, consultará en sistema del Registro Único de Infractores Ambientales, los antecedentes del oferente.	SI VERIFICADO EL 20/04/2023 A LAS 15:45	
9	El arrendatario deberá prestar exclusivamente el servicio de cafetería y frutería para el personal de profesionales, estudiantes, auxiliares de Policía y visitantes de la Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García debiendo cancelar el valor del canon de arrendamiento mensual acordado.	SI Mediante presentación de la	

		propuesta se compromete	
10	**NORMAS DE SEGURIDAD:** El arrendatario se compromete a cumplir con las normas de seguridad que establezca la Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García para el ingreso del personal contratado por el arrendatario para el funcionamiento de la cafetería, así mismo ejercerá control a los vehículos de los proveedores y demás personal que ingresa al inmueble, lo cual deberá cumplirse con absoluta responsabilidad por parte del personal contratado por el arrendatario y deberá informar acerca de cualquier situación que afecte la seguridad de la Unidad.	SI ANEXA FORMATO	
11	**DEVOLUCIÓN DE LOS BIENES ENTREGADOS:** El proponente se compromete a devolver en óptimas condiciones el inmobiliario, equipos e infraestructura entregados y a responder por pérdidas, daños, mantenimiento preventivo y correctivo de estos bienes.	SI Mediante presentación de la propuesta se compromete	
12	**PRODUCTOS A COMERCIALIZAR:** El proponente se compromete a comercializar todos los productos ofertados en el listado relacionado más adelante.	SI En la propuesta subsanable presenta lista de productos y precios de acuerdo a lo solicitado	
13	**PRECIOS:** Los precios de los productos relacionados, deberán mantenerse fijos por la vigencia del contrato, cualquier cambio a la lista de precios, deberá tener el visto bueno del supervisor del contrato y autorización del ordenador del gasto. Los productos de marcas reconocidas que no se encuentren en el listado de las especificaciones técnicas, deberán ser comercializados con los precios sugeridos por el fabricante.	SI En la propuesta subsanable presenta lista de productos y precios de acuerdo a lo solicitado	
14	**UNIFORME:** El proponente se compromete a que el personal que labore dentro del restaurante y cafetería, esté debidamente dotado de su vestuario y uniformado, el cual debe ser de color blanco (compuesto de delantal, cofia, gorro, o malla que cubra totalmente el cabello, guantes de polietileno de baja densidad alimentos y tapabocas, para quien efectué la manipulación de los alimentos).	SI Mediante presentación de la propuesta se compromete	
15	**REGISTROS INVIMA:** El oferente deberá garantizar el cumplimiento de los requisitos sanitarios del INVIMA para todos los insumos de productos cárnicos, lácteos y demás alimentos que lo requieran, así como los de la secretaria de Salud y las demás autoridades relacionadas, de forma que en todo momento se garantice la seguridad alimentaria desde el origen de los productos. En ningún caso pueden ofrecer alimentos con fecha de vencimiento expirada.	SI Mediante presentación de la propuesta se compromete	
16	**MEDIDAS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL:** Se deberá instalar las medidas de seguridad industrial necesarias, como extintores, botiquín, camilla y demás que se consideren necesarios para garantizar la prestación del servicio de restaurante y cafetería.	SI Mediante presentación de la propuesta se compromete	
17	El arrendatario deberá realizar por su cuenta, las reparaciones, limpieza y mantenimiento de los equipos e instalaciones para asegurar el normal funcionamiento del restaurante y cafetería, estas actividades deberán realizarse periódicamente (mínimo cada mes) de acuerdo con las indicaciones y formuladas por el encargado de ejercer el control y vigilancia del contrato. Los equipos suministrados deberán operarse con el debido cuidado, siendo responsable el arrendatario de los daños causados por el mal uso, obligándose a efectuar las reparaciones que sean necesarias de manera inmediata y en todo caso no interrumpir la prestación del servicio.	SI Mediante presentación de la propuesta se compromete	
18	Utilizar el local para dar cumplimiento al objeto contractual únicamente y en los términos indicados en el presente contrato, debiendo dar estricto cumplimiento a todas las obligaciones legales como arrendatario.	SI Mediante presentación de la propuesta se compromete	

19	El oferente se compromete a publicar los precios de los productos a comercializar en lugar visible de la cafetería y heladería.	SI Mediante presentación de la propuesta se compromete	
20	El oferente se compromete a cumplir las obligaciones laborales contenidas en el Código Sustantivo de Trabajo, con el personal contratado, el cual será a cargo exclusivo del arrendatario en lo que respecta a al pago de salarios, prestaciones, afiliación al sistema de seguridad social y demás previsiones de ley.	SI Mediante presentación de la propuesta se compromete	
21	El arrendatario debe presentar protocolo de aseo y desinfección de los equipos, electrodomésticos e instalaciones de la cafetería.	SI Mediante presentación de la propuesta se compromete	
22	El arrendatario deberá notificar oportunamente a la Entidad Administradora de Riesgos Profesionales, los accidentes de trabajo que se presenten con el personal a su servicio.	SI Mediante presentación de la propuesta se compromete	
23	Presentar cuando lo solicite el supervisor del contrato, los informes, registros, actas y documentos que soporten el desarrollo de las obligaciones del contrato.	SI Mediante presentación de la propuesta se compromete	
24	El oferente se compromete a NO vender bebidas alcohólicas, bebidas energizantes ni a instalar máquinas de juegos de azar o suerte o aleatorios, ni expender sustancias que produzcan dependencia física o síquica.	SI Mediante presentación de la propuesta se compromete	
25	CONFIDENCIALIDAD E INTEGRIDAD DE LA INFORMACIÓN INSTITUCIONAL: dada la naturaleza de las actividades a realizar en desarrollo del objeto contractual, el futuro contratista debe garantizar la preservación de la integridad y confidencialidad de la información institucional a la cual llegare a tener acceso directamente o por intermedio de terceros; en tal virtud, adoptará todas las medidas que sean necesarias para impedir su duplicación, sustracción, divulgación, alteración, ocultamiento o utilización indebida y suscribirá con la Entidad los formatos de confidencialidad o reserva a que haya lugar. En virtud del presente proceso contractual, el oferente seleccionado se obliga a no suministrar información que obtenga o conozca con ocasión de la ejecución de la futura aceptación de oferta; así como sobre los lugares a los cuales tenga acceso con ocasión de su desarrollo. El oferente deberá firmar un acuerdo de confidencialidad y no revelación de la información para lo cual deberá diligenciar y entregar junto con la propuesta el Formulario Acuerdo de Confidencialidad. En ese mismo sentido y dando cumplimiento a lo establecido en el Artículo Primero del Anexo No. 9 de la Resolución No. 08310 del 28 de diciembre de 2016 "por la cual se expide el manual del sistema de gestión de la seguridad de la información para la Policía Nacional", el oferente deberá diligenciar y entregar junto con la propuesta el formato No. 1DT-FR-0016	SI ANEXA FORMATO	

	DECLARACIÓN DE CONFIDENCIALIDAD Y COMPROMISO CON LA SEGURIDAD DE LA INFORMACIÓN CONTRATISTAS O TERCEROS.		
26	El contratista, una vez realice el procedimiento de pago de servicios públicos (energía eléctrica, alcantarillado y gas), remitirá mediante comunicado oficial al supervisor del contrato, dentro de los 03 días siguientes al pago, la evidencia de dicho pago, con el fin de llevar un control de esta actividad.	SI Mediante presentación de la propuesta se compromete	
27	Los contratistas deben dar cumplimiento al Decreto 1072 de 2015 *"Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo"*, Capítulo 6 *"Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo"*, Resolución 01956 del 2018 *"Por la cual se adopta las directrices de evaluación al Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, para los contratistas y subcontratistas, bajo cualquier modalidad de contrato civil, comercial y administrativo, organizaciones de economía solidaria y del sector cooperativo, a las agremiaciones u asociaciones que afilien trabajadores independientes al Sistema de Seguridad Social Integral, las empresas de servicios temporales, estudiantes afiliados al Sistema General de Riesgos Laborales, Trabajadores en misión y las personas naturales o jurídicas, que deban ejecutar cualquier objeto contractual y/o se vinculen a la Policía Nacional, a través de contratos de prestación de servicios y los visitantes permanentes y transitorios a los centros de trabajo, el cual deberá ser aplicado de acuerdo a la previa priorización del riesgo"* y Resolución 0312 de 2019 *"Por la cual se definen los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo"*	SI ANEXA CERTIFICADO	
28	**BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA:** El proponente que se presente al proceso contractual deberá certificar que garantizará cada uno de los servicios que se presten en el empleo de las buenas prácticas de manufactura, en relación a la preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los alimentos se preparen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción, debiendo cumplir con la normatividad de higiene, salubridad en la preparación y distribución de la alimentación estipulada en el Decreto Nacional 539 de 2014 y la Resolución 2674 de 2013, o cualquier otra disposición que los modifique, adicione o reemplace; de acuerdo con la resolución en mención en virtud del capítulo III artículo 11 el proponente debe cumplir con los siguientes requisitos: ✓ Asegurar la salud y seguridad de sus empleados y de aquellos (tales como contratistas y clientes) quienes tal vez sean afectados por sus actividades en los servicios alimenticios ✓ Realizar una valoración de riesgos para identificar cualquier riesgo y poner en práctica procedimientos para el control de los mismos ✓ Proporcionar equipo de protección personal (Utiliza pantalón y prendas de manga larga, mascarilla convencional, guantes, chaleco, casco, gafas y, en general, los EPP definidos para dicha actividad) ✓ Proporcionar elementos de primeros auxilios ✓ Proporcionar capacitación e información pertinente sobre riesgos a todo el personal incluyendo a trabajadores temporarios ✓ Establecer procedimientos en caso de emergencia	SI ANEXA CERTIFICADO	
29	**CERTIFICACIÓN MANEJO DE ALIMENTOS:** El oferente presentará una certificación suscrita por el representante legal, donde garantice que, en caso de ser adjudicatario del presente proceso, para el inicio del contrato allegará los certificados de manipulación de alimentos expedidos por la autoridad competente del personal que emplee para la preparación de alimentos, con los respectivos exámenes médicos y de laboratorio	SI Presenta certificados de manipulación de alimentos del personal e funcionarios que laboran con la empresa	
30	**CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES IMPLEMENTACIÓN DEL SGSST:** El oferente entregará los documentos que evidencien objetivamente, la afiliación a la Seguridad Social Integral del personal contratado que ejecutará la tarea contratada, (E.P.S., A.F.P., A.R.L., C.C.F.), obligándose a mantener dicha afiliación y nivel de la cobertura del nivel de riesgo, durante la totalidad del tiempo necesario para la ejecución de la actividad contratada. EVIDENCIA: PLANILLA PILA Y/O PAGOS	SI Presenta en la propuesta planilla de pagos de aporte de los funcionarios	
31	El oferente anexara constancia de implementación SG-SST según decreto 1072 de 2015 y estándares mínimos según resolución 0312 de 2019, emitida por la ARL. EVIDENCIA: Constancia ARL	SI Presenta certificación de afiliación con la ARL	
32	El oferente anexara el plan de trabajo para la ejecución de las actividades del SGSST, donde se evidencie el cumplimiento a todas las normas vigentes en SGSST, aplicables a la tarea contratada, en especial las actividades que generen cualquier tipo de riesgo a los trabajadores del contratista. EVIDENCIA: PLAN DE TRABAJO	SI Presenta plan de trabajo de ejecución de	

		actividades del SGSST	
33	El oferente anexara copia del plan de emergencias en donde se evidencie análisis de vulnerabilidad, procedimientos operativos normalizados, inventario de equipos de atención de emergencias entre los cuales debe instalar extintor tipo k de 2.5 GL, extintor multipropósito, botiquín tipo b, camilla. EVIDENCIA: PLAN DE EMEGENCIA – EQUIPOS DE SEGURIDAD INSTALADOS	SI Presenta plan de emergencias de la empresa	
34	El Representante legal deberá entregar el siguiente documento, firmado por su parte, donde se compromete a cumplir con los siguientes criterios, así: Cumplir con las responsabilidades establecidas en el Artículo No. 2.2.4.6.10, del Decreto 1072 de 2015. "Responsabilidades de los trabajadores. 1. Procurar el cuidado integral de su salud 2. Suministrar información clara, veraz y completa sobre su estado de salud 3. Cumplir las normas, reglamentos e instrucciones del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo de la empresa 4. Informar oportunamente al empleador o contratante acerca de los peligros y riesgos latentes en su sitio de trabajo 5. Participar en las actividades de capacitación en seguridad y salud en el trabajo definido en el plan de capacitación del SG–SST 6. Participar y contribuir al cumplimiento de los objetivos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST".	SI ANEXA EL DOCUMENTO	
35	Para la ejecución del contrato: Adicional a los requerimientos exigidos para la ejecución del contrato la persona natural o jurídica deberá: 1.Desarrollar las actividades necesarias para dar cumplimiento de las obligaciones del SGSST, que las normas legales vigentes y/o la Policía Nacional haya considerado en el contrato y acorde a la exposición del contratista o subcontratistas a los riesgos encontrados, en el centro de trabajo donde desarrolla la actividad 2. Evidenciar objetivamente el uso continuo y permanente de los Elementos de Protección Personal, durante la ejecución contractual, acorde a los peligros y riesgos relacionados con la tarea contratada. 3. Participar en todas las actividades del plan de emergencias que se programen por el contratante para el área donde desarrollará las tareas. 4. Notificar a la mayor brevedad, al supervisor del contrato, la ocurrencia de incidentes, accidentes de trabajo, o el diagnostico de actividades laborales, así como las condiciones de peligro que detecte durante la ejecución de la actividad a contratada. 5. Entregar al contratante, los documentos que evidencien objetivamente los aportes al Sistema de Seguridad Social Integral, según los requisitos legales y las obligaciones como contratista.	Requisito verificable durante la ejecución	
36	Para liquidar el contrato al término de su ejecución, el contratista deberá: 1. Presentar un informe escrito al supervisor del contrato, donde evidencie documentalmente el cumplimiento de las responsabilidades asignadas como contratista o subcontratista, en materia de aseguramiento en SST y permita evidenciar objetivamente la participación de estos, en las actividades de promoción y prevención que adopten y estén conforme a los parámetros adoptados en el Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo de la Policía Nacional. Es de anotar que se debe notificar al supervisor del contrato, quien será el encargado de asegurar el cumplimiento de los criterios técnicos del SGSST. Así mismo, antes de dar inicio al objeto contractual, el supervisor del contrato deberá realizar las coordinaciones necesarias para que el personal de contratistas, reciba inducción sobre el SGSST, por parte del Grupo de Seguridad y Salud en el Trabajo de la unidad donde se desarrolle el contrato.	Requisito verificable durante la ejecución	
37	**SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL:** El oferente diligenciará el certificado de Sistema de Gestión Ambiental donde se compromete con la unidad al cumplimiento de los parámetros ambientales.	SI ANEXA CERTIFICADO Y FORMATO	
38	**USO EFICIENTE DE LA ENERGÍA ELÉCTRICA - AHORRO Y USO EFICIENTE DE AGUA - MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS NO PELIGROSOS APROVECHABLES, PELIGROSOS Y ESPECIALES:** verificar el cumplimiento por parte de los arrendatarios de las cafeterías y comedor de estudiantes de las cláusulas ambientales establecidas en el numeral 4.4.1 de la Resolución 00090 del 15/01/2018, en lo referente al uso eficiente del agua, energía eléctrica y manejo de los residuos sólidos aprovechables y orgánicos; y buenas prácticas de manufactura	SI Mediante presentación de la propuesta se compromete	
39	**AHORRO Y USO EFICIENTE DEL AGUA:** Identificar y reparar oportunamente los daños a la red hidráulica de la unidad, evitando el desperdicio del recurso hídrico	SI Mediante presentación de la propuesta se compromete	
40	**PROGRAMA AMBIENTAL:** El oferente y futuro contratista deberá instalar al inicio de la ejecución del contrato un dispositivo portátil para la retención de grasas, aceites y material solido generados por la actividad de lavado de loza, con el objeto de aumentar la efectividad en el pretratamiento de las	SI Mediante presentación de la	

	aguas residuales que se generan, el cual podrá desinstalar una vez cumpla con el periodo de ejecución del contrato.	propuesta se compromete	
41	**PROGRAMA AMBIENTAL:** Realizar el mantenimiento de la trampa de grasas con una prioridad mínimo de 02 veces al mes dependiendo de la capacidad de la misma y controles ambientales implementados en la cafetería, este mantenimiento se realizará a través de personal técnico o tecnólogos hidráulicos, sanitarios o afines. Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor autorizado por la autoridad ambiental para el manejo de estos residuos, quienes certificarán el tratamiento aplicado, indicando la cantidad de residuos retirados y la fecha.	SI Presenta anexo de compromiso de utilizar instalar y cumplir con lo escrito en el Item	
42	**TRAMPAS DE GRASA:** El arrendatario realizará con personal técnico idóneo, el mantenimiento de la trampa de grasa (portátil) con una periodicidad diaria (a partir del inicio del contrato y la prestación del servicio). Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor autorizado por la autoridad ambiental para el manejo de los mismos, quien certificará el tratamiento aplicado, indicando la cantidad de residuos retirados y la fecha correspondiente de recolección. El arrendatario realizará mantenimiento de la trampa de grasa (externa o fija) de acuerdo a los controles operacionales que establezca el responsable del Sistema de Gestión Ambiental de la Policía Nacional o técnico, tecnólogo o profesional en temáticas ambientales (a partir del inicio de contrato y la prestación del servicio). Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor autorizado por la autoridad ambiental para el manejo de los mismos. El arrendatario instalará un mecanismo que permita separar los residuos sólidos y las grasas que bajan por las pocetas de lavado y de porcionamiento de alimentos, con el fin de proteger las instalaciones sanitarias. Este mecanismo debe ser muy simple para que el operario pueda fácilmente limpiar y evacuar dichos residuos; así mismo, debe tratarse en lo posible de no verter directamente aceites de freidores por el desagüe, así como evacuar las grasas que se separan en la trampa dentro de bolsas plásticas herméticas y selladas que vayan directamente a la basura.	SI Presenta anexo de compromiso de utilizar instalar y cumplir con lo escrito en el Item	
43	**ASEO Y LIMPIEZA:** El arrendatario mantendrá en perfecto estado de aseo y en condiciones óptimas de salubridad las instalaciones del restaurante y cafetería, así como todos sus elementos de menaje, cubiertos, equipos y utensilios para una óptima atención y a realizar las fumigaciones necesarias para su adecuado estado. ✓ ZONA DE CONSUMO DE ALIMENTOS Se debe barrer y limpiar cuantas veces sea necesario, por lo menos dos veces al día con el fin de mantener en óptimas condiciones las instalaciones y sus alrededores. ✓ COCINA: Se debe barrer y limpiar cuantas veces sea necesario, con el fin de mantener en óptimas condiciones de aseo e higiene. ✓ RECOLECCIÓN DE BASURAS: El oferente y futuro contratista deberá instalar dos (2) puntos ecológicos de color verde para depositar residuos orgánicos aprovechables, color blanco para depositar los residuos aprovechables como plástico, vidrio, metales, multicapa, papel y cartón y color negro para depositar los residuos no aprovechables; (3) canecas con tapa de pedal y sus respectivas bolsas de colores reglamentarias, con el fin de realizar la separación de los residuos plenamente identificados de acuerdo a los volúmenes de generación teniendo en cuenta los lineamientos establecidos dentro del sistema de Gestión Ambiental implementado en las instalaciones. Además, deberá realizar la segregación en la fuente para la disposición final en el chut de residuos en bolsas de color de acuerdo a las directrices establecidas por el equipo del SGA, separar adecuadamente los residuos sólidos y líquidos del material orgánico y reciclable. ✓ DESINFECCIÓN: Deberá implementar un programa de desinfección con soluciones autorizadas, en las concentraciones y dilaciones exigidas, tanto para las instalaciones, superficies de contacto con los alimentos, equipos, utensilios y alimentos en crudo como frutas, hortalizas y verduras. ✓ Deben desinfectarse puertas, paredes, ventanas, mesas, mostradores y pisos una vez por semana como mínimo. ✓ Se debe lavar quincenalmente vidrios, ventanas, puertas y paredes externas de la cafetería, frutería y heladería. ✓ Se debe efectuar la limpieza de los alrededores, que colindan con el inmueble. ✓ Se debe llevar la basura diariamente al sitio autorizado para tal efecto, y de acuerdo a los días previstos para su recolección. ✓ Se debe hace la verificación para garantizar el reciclaje en las instalaciones. ✓ Se debe mantener ambientadores que mantengan un ambiente agradable. Los elementos con los cuales se realice el aseo deben ser de un aroma agradable para garantizar la desinfección y el ambiente saludable para los uniformados.	SI Mediante presentación de la propuesta se compromete	
44	El arrendatario se compromete a realizar mantenimiento y/o calibración de los equipos asignados (neveras, congeladores, licuadoras y hornos a gas y electrónicos como aquellos que requieren este servicio, para el caso de la calibración donde aplique), certificado por el organismo nacional de acreditación colombiana – ONAC, mínimo una vez durante la ejecución del contrato o cuando se requiera por fallas técnicas, registrando el servicio prestado (mantenimiento, calibración y/o		

	verificación), aclarando parámetros como: cantidad y tipo de refrigerante, aceites lubricantes, entre otros, con su respectiva certificación de mantenimiento y/o calibración al supervisor del contrato. Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor acreditado por la autoridad ambiental para el manejo de estos, quien certificará el tratamiento aplicado, indicando la cantidad de residuos retirados y la fecha correspondiente a la certificación, la cual deberá ser entregada al supervisor conforme a lo señalado en el artículo 2.2.2.1.15.1 del decreto 1076 del 26 de mayo de 2015 que expide el Presidente de la República de Colombia "Por medio de la cual se expide el decreto único reglamentario del sector ambiente y desarrollo sostenible" y el decreto 284 del 2018 "por el cual se adiciona el decreto 1076 de 2015, Único reglamentario del sector ambiente y desarrollo sostenible, en lo relacionado con la gestión integral de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos – RAEE y se dictan otras disposiciones"	SI Presenta anexo de compromiso de utilizar instalar y cumplir con lo escrito en el Item	
45	**DESPERDICIOS REQUISITOS PARA LA ELIMINACIÓN DE DESECHOS:** ✓ En las áreas donde se preparen alimentos, los productos secundarios y residuos se recogerán en bolsas desechables contenidas en recipientes de uso repetido, con tapa los cuales deben estar etiquetados. ✓ Cuando las bolsas contenidas en los recipientes estén llenas, se deben cerrar para ser retiradas del área donde se están preparando los alimentos. ✓ Las canecas de basura se conservarán en una superficie cerrada reservada al efecto y separada de los almacenes de alimentos. ✓ Dicha zona estará alejada de la zona caliente, estará bien ventilada, protegida de insectos y roedores y deberá ser fácil de limpiar, lavar y desinfectar. ✓ Las canecas de basura se limpiarán y desinfectarán cada vez que se vacíen. ✓ Deberán de depositarse en canecas limpias, con tapa ajustable. ✓ Para desprenderlos de las vasijas y menajes deberán utilizar cepillo, guantes o esponja nunca a mano. ✓ Los desperdicios de alimentos deberán recogerse y almacenarse separados de las basuras en recipientes identificados. ✓ Los recipientes para la basura y desperdicios deben ser suficientes en cantidad y capacidad y deben lavarse y desinfectarse frecuentemente. Por otra parte, deberán estar ubicados lejos del lugar de preparación de cada comida. Quien este encargado de vaciar los desperdicios del recipiente deberá utilizar guantes de caucho o alguna herramienta que le evite el contacto con ellos, por ningún motivo hará operación directa con la mano. Este funcionario no deberá tener asignada otra tarea simultánea que lo ponga en contacto con menaje limpio o alimentos.	SI Mediante presentación de la propuesta se compromete	
46	El arrendatario deberá realizar la caracterización de las aguas residuales (parámetros fisicoquímicos que se deberán monitorear y sus valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales de aguas residuales no domesticas (ARnD) de las actividades de elaboración de productos alimenticios y bebidas) proveniente de su actividad (cafetería o restaurante), a través de un laboratorio acreditado ante el IDEAM, trámite que se debe adelantar cada seis (6) meses, la primera caracterización se efectuara al finalizar el primer mes de iniciada su actividad productiva y de ser necesario conforme a los resultados de laboratorio, el contratista deberá tomar medidas ambientales para el logro del cumplimiento de los parámetros exigidos en los artículos 12 y 16 de la resolución 0631 de 2015, expedida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible "Por lo cual se establecen los parámetros y los valores límites máximos permisible en los vertimientos puntuales a cuerpos de aguar superficiales y a los sistemas de alcantarillado público y se dictan otras disposiciones" y la segunda, seis (6) meses después de realizada la caracterización (si se están cumpliendo todos los parámetros), de no cumplirse los parámetros, cada 3 meses se realizará caracterización de las aguas residuales en los vertimientos puntuales.	SI Presenta anexo de compromiso de utilizar instalar y cumplir con lo escrito en el Item	
47	**RESIDUOS ORGÁNICOS:** El oferente deberá realizar el manejo adecuado a los residuos orgánicos generados durante la ejecución del contrato, así mismo deberá llevar un control de la generación y la disposición de los mismo, y presentar informe al supervisor del contrato de manera mensual donde especifique cual es el tratamiento o disposición aplicada, garantizando que no se utilice para la alimentación de ganado porcino	SI Presenta anexo de compromiso de utilizar instalar y cumplir con lo escrito en el Item	
48	**RESIDUOS APRODECHABLES:** En atención a la Decreto N°5 596 11/04/2016 *"Por el cual se modifica y adiciona el Decreto 1077de 2015 en lo relativo con el esquema de la actividad de aprovechamiento del servicio público de aseo y el régimen transitorio para la formalización de los recicladores de oficio, y se dictan otras disposiciones"*, los oferente deben entregar los residuos aprovechables al responsable de gestión ambiental del centro docente, para realizar la disposición final de los mismo, de igual manera el personal de contratistas no están autorizados sacar de las instalaciones los residuos aprovechables.	SI Presenta anexo de compromiso de utilizar instalar y cumplir con lo escrito en el Item	
49	El arrendatario deberá realizar el tratamiento de los residuos especiales, desde la generación, almacenamiento, recolección, transporte, separación, y disposición final, así como lo expresa la resolución 02309 de 1986 *"Por la cual se dictan normas para el cumplimiento del contenido del titulo III dela parte 4º del libro 1º del Decreto Ley 211 de 1974 y de los titulo I, II y XI de la Ley 09de 1979, en*	SI Presenta anexo de compromiso de	

	cuanto a residuos especiales" y deberá hacerse responsable por la contaminación, sus consecuencias y sanciones. Por ende, el manejo de los residuos especiales (grasas, sedimentos, aceites, sólidos y demás que sean de origen de la prestación de servicios de cafetería y restaurante), así como de cualquier tipo de contaminación ocasionada por estos y por las consecuencias que se pueden originar sobre la salud humana o sobre el medio ambiente, sin perjuicio de las sanciones legales a que haya lugar y sean impuestas por la autoridad ambiental de la citada resolución 02309 de 1986.	utilizar instalar y cumplir con lo escrito en el Item	
50	El arrendatario deberá emplear laboratorios acreditados para la certificación de los resultados en materia ambiental que están sometidos a un sistema de intercalibración analítica validada mediante sistemas referenciales establecidos por el Instituto de Hidrología, meteorología y estudios ambientales (IDEAM), dichos laboratorios deben poseer la resolución de acreditación en donde se presente el alcance en cuanto a parámetros y métodos, los cuales deberán estar registrados en la página del IDEAM www.ideam.gov.co, o en el medio que la entidad de control establezca, conformo lo señala el artículo 2.2.6.1.2.4 del Decreto 1076 de 2015 *"Por medio de la cual se expide Decreto Único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible"*	SI Presenta anexo de compromiso de utilizar instalar y cumplir con lo escrito en el Item	
51	El arrendatario no puede realizar vertimiento de sustancias peligrosas *"Se prohíbe el vertimiento, la disposición o permitir que se disponga directa o indirectamente a la red de alcantarillado publico y/o en cuerpos de agua de uso público o privado, cualquier residuo o sustancia sólida, liquida o gaseosa que se considera como peligrosa"*, según lo establecido en el Decreto 1076 de 2015, expedida por el presidente de la República de Colombia o la norma que la modifique o sustituya.	SI Presenta anexo de compromiso de utilizar instalar y cumplir con lo escrito en el Item	
52	Cuando las aguas residuales no domésticas, no reúnan las condiciones de calidad exigidas para su vertimiento a la red de alcantarillado público, el arrendatario está obligado a realizar tratamiento previo de vertimientos, conforme con los parámetros fisicoquímicos de monitoreo y sus valores limites máximo permisibles en los vertimientos puntuales de aguas residuales no domesticas (según resultados de laboratorio de análisis físico químico de las aguas residuales no domesticas), por ende, deberán ser objeto de tratamiento previo, mediante un sistema adecuado y permanente que garantice el cumplimiento en todo momento de los valores de referencia, conforme a lo señalado en el artículo 16 de la resolución 0631 de 2015 expedida por el ministerio de ambiente y desarrollo sostenible *"Por la cual se establecen parámetros y los valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntales a cuerpos de agua superficiales y a los sistemas de alcantarillado público y se dictan otras disposiciones"*	SI Mediante presentación de la propuesta se compromete	
53	El arrendatario deberá eliminar el uso de bolsas plásticas, como acción contundente para el maneo de residuos y cuidado de los recursos naturales. Prohibir el uso de pitillos plásticos como medida de conciencia sobre el daño a los recursos naturales y el desperdicio incontrolado de las ciudades que terminan en rellenos sanitarios sin ningún aprovechamiento. Eliminar el uso de mezcladores plásticos. Prohibir el uso de envases, portacomidas y cualquier recipiente de poliestireno expandido (ICOPOR), para realizar sustitución de estos elementos o productos materiales que no contaminen el ambiente.	SI Presenta anexo de compromiso de utilizar instalar y cumplir con lo escrito en el Item	
54	El arrendatario se compromete a realizar mantenimiento del ducto de escape de los gases y vapores de la campana de extracción (a todas las campanas para remover la grasa, en filtro, extractores de grasa o ventiladores especialmente diseñados para remover los vapores de grasa y crear a la vez una barrera contra el fuego), con una periodicidad mínimo de tres meses a partir del inicio de la actividad productiva o por saturación de la misma que exija realizar el mantenimiento en menor tiempo a lo establecido, procedimiento que debe realizarse por la empresa a cargo, conforme a la Guía Técnica GTS-USNA sectorial 009 del 2007- ICONTEC	SI Presenta anexo de compromiso de utilizar instalar y cumplir con lo escrito en el Item	
55	El arrendatario se compromete a dar disposición final de aceites de cocina usados en cumplimiento a la resolución 0316 del 2018 emitida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible *"Por el cual se establece las disposiciones relacionadas con la disposición de aceites de cocina usados y se dictan otras disposiciones"*.	SI Presenta anexo de compromiso de utilizar instalar y cumplir con lo escrito en el Item	
56	El arrendatario se compromete a realizar un adecuado manejo de sustancias químicas, como lo establece la ley 55 del 02 de julio de 1993 que expide el congreso de la república *"que trata convenio 170 sobre la seguridad en la utilización de los productos químicos en el trabajo"*. De conformidad con los dispuesto en la Resolución 2640 de 2007 que expide el Gerente General del Instituto Colombiano Agropecuario — ICA "Por la cual se reglamentan las condiciones sanitarias y de inocuidad en la producción primaria de ganado porcino destinado al sacrificio para consumo humano' el arrendatario deberá realizar el manejo adecuado de los residuos orgánicos (lavazas), generados durante la ejecución del contrato, acorde con lo dispuesto por el Instituto Colombiano Agropecuario — ICA, para lo cual deberá llevar un control de generación y disposición de los mismos, y presentar	SI Presenta anexo de compromiso de utilizar instalar y cumplir con lo escrito en el Item	

	informe al supervisor del contrato de manera mensual en el que especifique cuál es el tratamiento o disposición aplicada, garantizando que no se utilice para la alimentación de ganado porcino.		
57	El arrendatario deberá garantizar que los equipos eléctricos cumplan con normas técnicas de eficiencia energética (de cómputo y periférico), es decir, que tengan un bajo consumo de energía y que cuenten con opciones de encendido, hibernación y apagado (entregar fichas técnicas de los equipos), conforme a la NTC 5310 eficiencia energética en equipos de refrigeración comercial rangos de eficiencia y etiquetado y reglamento técnico de etiquetado – RETIQ-	SI Presenta anexo de compromiso de utilizar instalar y cumplir con lo escrito en el Item	
58	El arrendatario deberá presentar los permisos, licencias que dieran lugar para el funcionamiento y desarrollo de su actividad productiva, cualquier infracción ambiental por omisión de permisos, concesiones o licencias ambientales, que hubiese sido necesario tramitar antes del inicio del contrato, en el transcurso y después de la actividad del contrato, serán asumidas como responsabilidad del arrendatario.	SI Presenta anexo de compromiso de utilizar instalar y cumplir con lo escrito en el Item	
59	El arrendatario deberá aplicar las buenas prácticas ambientales, participar de los programas y campañas ambientales, así como las demás exigencias que se establezcan en el Sistema de Gestión Ambiental, que contribuyan al cumplimiento de la Política Ambiental y Objetivos Ambientales Institucionales, en todas las actividades que realice durante la prestación del servicio dentro de las instalaciones policiales.	SI ANEXA FORMATO	
60	El arrendatario deberá cumplir con lo previsto en la Resolución 41012 de 20155 expedida por el Ministerio de Minas y Energía *"Por la cual se expide el Reglamento Técnico de etiquetado - RETIQ* expedido por el Ministerio de Minas y Energía, con fines de uso racional de energía aplicable a algunos equipos de uso final de energía eléctrica y gas combustible, para su comercialización y uso en Colombia" o aquella norma que la modifique, adicione o sustituya, en lo relacionado con los electrodomésticos que tengan el etiquetado de eficiencia energética y que sean tipo B como mínimo, entre el 55% y el 75%.	SI Mediante presentación de la propuesta se compromete	
61	El arrendatario deberá, garantizar que todas las sustancias químicas que se utilicen para la prestación de servicio dentro de las instalaciones policiales, posean rótulo de identificación y las hojas de seguridad, especificando los siguientes ítems: Identidad del producto Información sobre componentes Identificación de peligros Primeros auxilios Inflamabilidad y explosión Medidas en caso de derrames o escapes Manipulación y almacenamiento Control de exposición / protección personal Propiedades físicas y químicas Estabilidad y reactividad Información toxicológica Información ecológica Consideraciones relativas a la eliminación Información relativa al transporte Informaciones reglamentarias Esta información deberá ser allegada en idioma español al supervisor del contrato, en aras de atender efectivamente cualquier situación de emergencia, conforme al Decreto 1076 de 2015 "Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible".	SI Mediante presentación de la propuesta se compromete	
62	Para la adquisición de productos alimentarios y en los contratos de arrendamiento de cafeterías o restaurantes, se deberá incluir dentro de las obligaciones del contratista la aplicación de buenas prácticas de manufactura -BPM, con arreglo a lo previsto en el Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud o cualquier otra disposición que los modifique, adicione o sustituya.	SI Mediante presentación de la propuesta se compromete	
63	Garantizar que los detergentes, desinfectantes y demás sustancias utilizadas en el servicio de cafetería, estén debidamente identificados y guardados de acuerdo a las recomendaciones del fabricante y fuera del área de procesamiento de los alimentos.	SI Mediante presentación de la propuesta se compromete	
64	Al término cumplido del contrato el ARRENDATARIO debe hacer entrega del local o espacio sin previa solicitud o aviso por parte del ARRENDADOR. (NO se prorroga automáticamente). De acuerdo a lo estipulado en el instructivo N° 024 DIPON-DIRAF-70 de fecha 14/09/2020 "Lineamientos para suscribir contratos de arrendamiento de bienes inmuebles por parte de la Policía Nacional"	SI Mediante presentación de la propuesta se compromete	

65	**ALMACENAMIENTO DE VÍVERES:** El proponente se compromete a realizar el procedimiento de almacenamiento de los víveres y alimentos de acuerdo a lo establecido por las normas. (Resolución 2674 de 2013). Las operaciones de almacenamiento deben cumplir con las siguientes condiciones: 1. Debe llevarse un control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garan-tizar la rotación de los productos. Es necesario que la empresa periódicamente dé salida a productos y materiales inútiles, en desuso, obsoletos o fuera de especificaciones para facilitar la limpieza de las instalaciones y eliminar posibles focos de contaminación. 2. El almacenamiento de productos que requieren refrigeración o congelación se reali-zará teniendo en cuenta las condiciones de temperatura, humedad y circulación del aire que requiera el alimento, materia prima o insumo. Estas instalaciones se mantendrán limpias y en buenas condiciones higiénicas, además, se llevará a cabo un control de temperatura y humedad que asegure la conservación del producto. Los dispositivos de registro de la temperatura y humedad deben inspeccionarse a intervalos regulares y se debe comprobar su exactitud. La temperatura de congelación debe ser de -18°C o menor. 3. El almacenamiento de los insumos, materias primas y productos terminados se rea-lizará de manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad, funcionalidad e integridad de los mismos. Además, se deben identificar claramente y llevar registros para conocer su uso, procedencia, calidad y tiempo de vida. 4. El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realizará ordenadamente en pilas o estibas con separación mínima de 60 centímetros con respecto a las paredes perimetrales, y disponerse sobre palés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso. 5. En los sitios o lugares destinados al almacenamiento de materias primas, insumos y productos terminados no podrán realizarse actividades diferentes a estas. 6. El almacenamiento de los alimentos y materias primas devueltos a la empresa o que se encuentren dentro de sus instalaciones con fecha de vencimiento caducada, debe realizarse en un área o depósito exclusivo para tal fin; este lugar debe identificarse claramente, se llevará un libro de registro en el cual se consigne la fecha y la cantidad de producto, las salidas parciales o totales y su destino final. Estos productos en ningún caso pueden destinarse al reproceso para elaboración de alimentos para consumo humano. Estos registros estarán a disposición de la autoridad sanitaria competente. 7. Los plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias peligrosas que por necesidades de uso se encuentren dentro de la fábrica, deben etiquetarse adecuadamente con un rótulo en que se informe sobre su toxicidad y empleo. Estos productos deben alma-cenarse en áreas independientes con separación física y su manipulación sólo podrá hacerla el personal idóneo, evitando la contaminación de otros productos. Estas áreas deben estar debidamente identificadas, organizadas, señalizadas y aireadas.	SI Mediante presentación de la propuesta se compromete	
66	**RECEPCIÓN DE ALIMENTOS:** El encargado de la recepción de alimentos deberá evitar su deterioro no tirándolos con brusquedad o golpeándolos, no sentándose ni permitiendo que se sienten sobre bultos, guacales o cajas que contengan alimentos, no permitiendo la colocación de pesos o arrumes sobre alimentos, no dejándoles expuestos al sol o a la humedad. Deberán rechazarse: los vegetales, legumbres, hortalizas, frutas y demás empleados para la preparación de alimentos, que presenten moho, hongos, huecos, olores fétidos, penetrantes o características de olor, color y apariencia diferente a las normales. Las carnes que presenten características de olor, color y apariencia diferente a las normales, especialmente olor y sabor ácido. Los enlatados que presenten envases deteriorados, rotos, magullados, corroídos o con presencia de gas interior. Los elementos empacados cuya envoltura se encuentre rota o roída contaminada con orina, heces de roedores u otros animales o infectados como parásitos por ejemplo gorgojos. Los productos alimenticios envasados que presenten decoloración, hongos. Los huevos rotos, con manchas de sangre. Los alimentos que vengan transportados con productos o insecticidas u otros tóxicos. Se debe realizar una rotación de los alimentos.	SI Mediante presentación de la propuesta se compromete	
67	**NORMAS SANITARIAS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTOS:** Contribuir a la minimización de riesgos de enfermedades e intoxicaciones a los usuarios que puedan ser ocasionados o transmitidos a través de alimentos consumidos. El oferente deberá ejercer control para dar cumplimiento a estas normas especialmente las consagradas en la resolución 2674 de 2013.	SI Mediante presentación de la propuesta se compromete	
68	**NORMAS DE HIGIENE CON RESPECTO A LOS ALIMENTOS:** Sin excepción los alimentos vulnerables o perecederos como la leche, derivados lácteos, deberán ser comprados en establecimientos que garanticen la buena calidad de los mismos. Los enlatados deberán tener la respectiva licencia sanitaria y demás deberán ser revisados minuciosamente para eliminar los que presenten envases deteriorados, rotos, corroídos, o con presencia de gas interior.	SI Mediante presentación de la propuesta se compromete	

Una vez revisada la oferta presentada por el oferente GASTRONOMIA CAPITAL S.A.S., identificada con NIT 900.939.572-7 representada legalmente por JOSE ENRIQUE DUARTE PABON, Identificado con Cedula de Ciudadanía N° 19.144.059, frente a los requisitos habilitantes de la invitación publica PN DIEPO CD 003 2023, se determina que **CUMPLE** con la totalidad de los requisitos técnicos, toda vez que subsano las novedades en el formato donde manifiesta que cumple con las condiciones técnicas adicionales, anexando certificados y planes que le fueron requeridos.

Atentamente,

...

Firmado digitalmente por:
Nombre: Juan Carlos Rico Medina
Grado: Intendente Jefe
Cargo: Comandante Seccion Estudiantes
Cédula: 74814744
Dependencia: Comando De Agrupacion Esecu
Unidad: Esc De Carabineros Eduardo Cuevas Garcia
Correo: juan.rico4744@correo.policia.gov.co
24/04/2023 11:12:47 a. m.

Anexo: no

CARRERA 37 47 00
Teléfono: 6641179
esecu.coagr@policia.gov.co
www.policia.gov.co

Humana

INFORMACIÓN PÚBLICA

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
SUBDIRECCION ESCUELA DE CARABINEROS
EDUARDO CUEVAS GARCIA
SEGURIDAD ESECU

CEA.3.0-07
16-ECD-003

SUDIE-SEGUR - 29.25

Villavicencio, 24 de abril de 2023

Señora Teniente Coronel
YANNETT TRIANA GOMEZ
Vicerrectora Logística y Financiera DIEPO
Transversal 33 47A 35 sur
Bogotá D.C

Asunto: Evaluación Jurídica Comité Jurídico PN MEVIL CD 003 - 2023.

En atención al comité de Evaluación Jurídica del proceso de contratación en mención, realizado el día 21 de abril del presente año, respetuosamente me permito enviar a mi Coronel, el cumplimiento de los requisitos jurídicos establecidos, subsanando las novedades presentadas en cuanto algunos requisitos que no se cumplían, para lo cual se procederá de conformidad, así

OFERENTE:	
REPRESENTANTE LEGAL	JOSÉ ENRIQUE DUARTE PABÓN.
CEDULA CIUDADANÍA:	19.144.059 de arboledas (Norte de Santander)
RAZÓN SOCIAL:	Gastronomía Capital SAS
NIT.	900.939.572-7

Aspectos — Requisitos Jurídicos	GASTRONOMÍA CAPITAL SAS.	
	Observaciones	
Carta de Presentación de la Propuesta	CUMPLE	Presenta en formato establecido por la entidad.
Certificado de Existencia y Representación legal	CUMPLE	Presenta certificado cámara y comercio
Boletín responsable fiscales	CUMPLE	No registra antecedentes
Certificado antecedentes disciplinarios	CUMPLE	No registra antecedentes disciplinarios.
Certificado antecedentes Judiciales	CUMPLE	No registra antecedentes Judiciales
Verificación Registro Nacional de Medidas Correctivas RNMC	CUMPLE	Se verificó el Sistema Registro Nacional de Medidas Correctivas RNMC
Certificación de pago de seguridad social y aportes parafiscales	CUMPLE	Presenta certificación de pago de seguridad social y aportes parafiscales y administradora de riesgos laborales.
Identificación tributaria	CUMPLE	Presenta copia de registro único tributario RUT.
Fotocopia cedula de ciudadanía del representante legal.	CUMPLE	Presenta fotocopia cédula de ciudadanía.
Compromiso anticorrupción	CUMPLE	Presenta certificado
Origen licito de los recursos	CUMPLE	Presenta certificado firmado por el representante
Inhabilidades e incompatibilidades	CUMPLE	Presenta declaración juramentada

En conclusión, a la anterior verificación por parte del comité, se logró establecer que **SI** cumple con la totalidad de los documentos en los aspectos jurídicos.

Se deja constancia que se consultaron las páginas virtuales de la Procuraduría, Contraloría General de la Republica, página de la Policía Nacional, y el Sistema Registro Nacional de Medidas Correctivas RNMC, los datos de identificación del oferente ya relacionado, quien no se encuentra registrado con sanciones ni inhabilidades vigentes.

Lo anterior para conocimiento de mi Coronel y fines que estime pertinentes.

Atentamente,

...

Firmado digitalmente por:
Nombre: Bayron Andres Forero Cardona
Grado: Teniente
Cargo: Jefe Seguridad Instalaciones
Cédula: 1110446179
Título: Especialista En Servicio De Policia
Dependencia: Seguridad Esecu
Unidad: Esc De Carabineros Eduardo Cuevas Garcia
Correo: bayron.forero@correo.policia.gov.co
24/04/2023 8:44:31 a. m.

Anexo: si

Carrera 37 47 00
Teléfono: 6641179
esecu.segur@policia.gov.co
www.policia.gov.co

Humana

INFORMACIÓN PÚBLICA